

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

ARROZ ABANDA  
ARROZ NEGRO CON VERDURAS  
TORTILLA FRANCESA  
QUICHE DE JAMÓN Y QUESO  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

6

7

8

9

10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
ALCACHOFAS CON JAMÓN  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL  
ALITAS DE POLLO AL AJILLO  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

ARROZ CON TOMATE NATURAL Y OLIVAS NEGRAS  
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
TORTILLA DE PATATAS  
TORTILLA DE ATÚN  
ENSALADA MIXTA  
FRUTA

CREMA DE PUERROS Y CALABACIN  
PISTO DE VERDURAS  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA  
RAGOUT DE TERNERA  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ INTEGRAL  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
BUTIFARRA CON SAMFAINA  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

MACARRONES (INTEGRAL) A LA NORMA  
MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS  
ABADEJO FRITO CON SALSA AGRIDULCE  
ABADEJO EN ADOBO  
ENSALADA DE REMOLACHA  
YOGUR

11

12

13

14

15

CREMA DE VERDURAS  
COLIFLOR AL AJO ARRIERO  
JAMONCITOS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA  
POLLO ASADO CON PIÑA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

**JORNADA CHICHÉN ITZA (MÉXICO)**  
ARROZ A LA MEXICANA  
CREMA DE FRIJOLAS CON MAÍZ  
CHILI CON CARNE  
CARNE MOLIDA DE CERDO CON VERDURAS  
PICO DE GALLO (Pimiento, tomate y cebolla)  
FRUTA

FIDEUA CON POLLO  
FIDEOS A LA CAZUELA CON VERDURAS  
JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE  
JUREL AL HORNO  
LECHUGA Y JUDIA BROTE  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
SOPA DE VERDURAS CON PASTA  
COCIDO MADRILEÑO  
SALTEADO DE GARBANZOS, VERDURAS, COUS  
COUS Y POLLO AL CURRY  
REPOLLO  
FRUTA

BRÓCOLI GRATINADO  
VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA,  
COLIFLOR)  
TORTILLA DE PATATAS CON SALSA DE CHAMPIÑONES  
REVUELTO DE MOZZARELLA Y ENELDO  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

18

19

20

21

22

TALLARINES CON TOMATE Y QUESO  
TALLARINES CON VERDURAS AL ESTILO THAI  
CALAMARES A LA ROMANA  
GOULASH DE CALAMARES  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)  
LENTEJAS CON CALABACÍN  
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA  
COSTILLAS CON SALSA BARBACOA  
FRUTA

SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO  
SOPA DE PESCADO CON PASTA MARAVILLA  
MERLUZA EN SALSA VERDE  
LECHUGA Y TOMATE  
PALMERITAS DE HOJALDRE/CHOCOLATE

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO  
ARROZ TRES DELICIAS  
HAMBURGUESA COMPLETA  
HAMBURGUESA 100% TERNERA SOBRE SALSA DE  
CHAMPIÑONES  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
HELADO

NO LECTIVO

25

26

27

28

29

FESTIVO

FESTIVO

FESTIVO

FESTIVO

FESTIVO



Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

SEAFOOD RICE WITH SQUID AND PRAWNS  
RICE BROTH WITH VEGETABLES  
FRENCH OMELETTE  
HAM AND CHEESE QUICHE  
LETTUCE AND SWEETCORN  
YOGHURT

6

7

8

9

10

GREEN BEANS WITH OLIVE OIL  
ARTICHOKE WITH HAM  
CHICKEN ROASTED PROVENÇAL  
GARLIC CHICKEN WINGS  
LETTUCE, SWEETCORN AND CARROTS  
FRUIT

RICE WITH FRESH TOMATO AND BLACK OLIVES  
PAELLA WITH VEGETABLES  
SPANISH OMELETTE  
TUNA OMELETTE  
MIXED SALAD  
FRUIT

CREAM OF LEEK AND COURGETTE SOUP  
RATATOUILLE  
BEEF DUMPLINGS IN SPANISH SAUCE  
BEEF RAGOUT  
TOMATO AND OLIVES  
FRUIT

HARICOT BEANS WITH VEGETABLES  
HARICOT BEANS WITH (ECOLOGICAL) RICE  
GRILLED PORK LOIN SLICES  
SAUSAGE WITH RATATOUILLE  
LETTUCE AND RED PEPPER  
FRUIT

PASTA (INTEGRAL) WITH NORMA'S SAUCE  
WHOLE-WHITE MACARONI WITH VEGETABLES  
FRIED HADDOCK WITH SWEET-SOUR SAUCE  
MARINATED FISH  
BEETROOT SALAD  
YOGHURT

11

12

13

14

15

VEGETABLE CREAM  
CAULIFLOWER WITH GARLIC  
CHICKEN HAM WITH HONEY AND MUSTARD  
ROAST CHICKEN WITH PINEAPPLE  
THIN SLICED POTATOES WITH PEPPERS  
FRUIT

**JORNADA CHICHÉN ITZA (MÉXICO)**  
MEXICAN RICE  
BEAN CREAM WITH CORN  
CHILI WITH MEAT  
GROUND PORK WITH VEGETABLES  
"PICO DE GALLO" (Pepper, tomato and onion)  
FRUIT

FIDEUA (NOODLES) WITH CHICKEN  
HOME-MADE NOODLES WITH VEGETABLES  
HORSE MACKEREL WITH GARLIC IN TOMATO SAUCE  
BAKED HORSE MACKEREL  
LETTUCE AND MUNG BEAN  
FRUIT

TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH  
CHICKEN AND VEGETABLES  
VEGETABLES SOUP WITH PASTA  
CHICKPEAS, CHICKEN, CARROTS, POTATO &  
CABBAGE STEW  
SAUTEED CHICKPEAS, VEGETABLES, COUS COUS  
AND CHICKEN CURRY  
CABBAGE  
FRUIT

BAKED BROCCOLI  
TRICOLOR VEGETABLE (BROCCOLI, CARROT,  
CAULIFLOWER)  
SPANISH OMELETTE WITH MUSHROOM SAUCE  
SCRAMBLED MOZZARELLA AND DILL  
LETTUCE AND SWEETCORN  
YOGHURT

16

17

18

19

20

TAGLIATELLE WITH TOMATO AND CHEESE  
THAI-STYLE VEGETABLE NOODLES  
ROMAN-STYLE CALAMARI  
SQUID GOULASH  
LETTUCE AND CUCUMBER  
FRUIT

LENTIL STEW WITH VEGETABLES AND QUINOA  
(ECOLOGICAL)  
LENTILS WITH ZUCCHINI  
PORK TENDERLOIN IN APPLE SAUCE  
RIBS WITH BARBACUE SAUCE  
FRUIT

SPRING SOUP WITH HARD EGG  
FISH SOUP WITH PASTA  
HAKE IN GREEN SAUCE  
LETTUCE AND TOMATO  
PUFF PASTRY HEARTS AND CHOCOLATE HEARTS

MILANESA STYLE RICE WITH COOKED HAM AND  
CHEESE  
CHINESE FRIED RICE  
COMPLETE HAMBURGER  
100% BEEF BURGER OVER MUSHROOM SAUCE  
LETTUCE, ONION AND CARROT  
ICE CREAM

NO LECTIVO

21

22

23

24

25

FESTIVO

FESTIVO

FESTIVO

FESTIVO

FESTIVO



Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

# C. LICEO SOROLLA - Guardería

Marzo - 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

656 Kcal. P.: 14 HC.: 46 L.: 39 G.: 9

ARROZ ABANDA  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

6

521 Kcal. P.: 20 HC.: 32 L.: 44 G.: 10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

7

811 Kcal. P.: 10 HC.: 47 L.: 42 G.: 8

ARROZ CON TOMATE  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA MIXTA  
FRUTA

8

643 Kcal. P.: 13 HC.: 33 L.: 52 G.: 14

CREMA DE PUERROS Y CALABACIN  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA

9

817 Kcal. P.: 17 HC.: 29 L.: 50 G.: 15

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

10

730 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 33 G.: 8

MACARRONES (INTEGRAL) A LA NORMA  
ABADEJO FRITO CON SALSA AGRIDULCE  
ENSALADA DE REMOLACHA  
YOGUR

11

757 Kcal. P.: 25 HC.: 29 L.: 43 G.: 10

CREMA DE VERDURAS  
JAMONCITOS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

12

835 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 39 G.: 10

**JORNADA CHICHÉN ITZA (MÉXICO)**

ARROZ A LA MEXICANA  
CHILI CON CARNE  
PICO DE GALLO (Pimiento, tomate y cebolla)  
FRUTA

13

736 Kcal. P.: 21 HC.: 44 L.: 33 G.: 7

FIDEUA CON POLLO  
JUREL CON AJITOS EN SALSA DE TOMATE  
LECHUGA Y JUDIA BROTE  
FRUTA

14

629 Kcal. P.: 16 HC.: 50 L.: 31 G.: 7

SOPA DE COCIDO  
COCIDO MADRILEÑO  
REPOLLO  
FRUTA

15

705 Kcal. P.: 13 HC.: 29 L.: 56 G.: 13

CREMA DE BRÓCOLI  
TORTILLA DE PATATAS CON SALSA DE CHAMPIÑONES  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

16

767 Kcal. P.: 10 HC.: 44 L.: 43 G.: 7

TALLARINES CON TOMATE Y QUESO  
CALAMARES A LA ROMANA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

17

644 Kcal. P.: 23 HC.: 41 L.: 32 G.: 8

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)  
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE MANZANA  
FRUTA

18

522 Kcal. P.: 17 HC.: 43 L.: 38 G.: 10

SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO  
MERLUZA EN SALSA VERDE  
LECHUGA Y TOMATE  
PALMERITAS DE HOJALDRE/CHOCOLATE

19

967 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 40 G.: 14

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO  
HAMBURGUESA COMPLETA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
HELADO

20

NO LECTIVO

21

FESTIVO

22

FESTIVO

23

FESTIVO

24

FESTIVO

25

FESTIVO



MERIENDA: FRUTA



MERIENDA: LÁCTEO



MERIENDA: FRUTA



MERIENDA: LÁCTEO



Liceo Sorolla  
International School

NOTAS: **Leyenda:** Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños de 3 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

# C. LICEO SOROLLA-Infantil-1er Turno Primaria

Marzo - 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

656 Kcal. P.: 14 HC.: 46 L.: 39 G.: 9

ARROZ ABANDA  
TORTILLA FRANCESA  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

6

521 Kcal. P.: 20 HC.: 32 L.: 44 G.: 10

JUDÍAS VERDES REHOGADAS  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL  
LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA

7

811 Kcal. P.: 10 HC.: 47 L.: 42 G.: 8

ARROZ CON TOMATE  
TORTILLA DE PATATAS  
ENSALADA MIXTA  
FRUTA

8

643 Kcal. P.: 13 HC.: 33 L.: 52 G.: 14

CREMA DE PUERROS Y CALABACIN  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSAS ESPAÑOLA  
TOMATE Y OLIVAS  
FRUTA

9

817 Kcal. P.: 17 HC.: 29 L.: 50 G.: 15

ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

10

730 Kcal. P.: 20 HC.: 46 L.: 33 G.: 8

MACARRONES (INTEGRAL) A LA NORMA  
ABADEJO FRITO CON SALSAS AGRIDULCE  
ENSALADA DE REMOLACHA  
YOGUR

11

757 Kcal. P.: 25 HC.: 29 L.: 43 G.: 10

CREMA DE VERDURAS  
JAMONCITOS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA  
PATATA PANADERA CON PIMIENTOS  
FRUTA

12

835 Kcal. P.: 12 HC.: 46 L.: 39 G.: 10

**JORNADA CHICHÉN ITZA (MÉXICO)**  
ARROZ A LA MEXICANA  
CHILI CON CARNE  
PICO DE GALLO (Pimiento, tomate y cebolla)  
FRUTA

13

736 Kcal. P.: 21 HC.: 44 L.: 33 G.: 7

FIDEUA CON POLLO  
JUREL CON AJITOS EN SALSAS DE TOMATE  
LECHUGA Y JUDIA BROTE  
FRUTA

14

629 Kcal. P.: 16 HC.: 50 L.: 31 G.: 7

SOPA DE COCIDO  
COCIDO MADRILEÑO  
REPOLLO  
FRUTA

15

705 Kcal. P.: 13 HC.: 29 L.: 56 G.: 13

CREMA DE BRÓCOLI  
TORTILLA DE PATATAS CON SALSAS DE CHAMPIÑONES  
LECHUGA Y MAÍZ  
YOGUR

18

767 Kcal. P.: 10 HC.: 44 L.: 43 G.: 7

TALLARINES CON TOMATE Y QUESO  
CALAMARES A LA ROMANA  
LECHUGA Y PEPINO  
FRUTA

19

644 Kcal. P.: 23 HC.: 41 L.: 32 G.: 8

LENTEJAS CON VERDURAS Y QUINOA (ECOLÓGICO)  
SOLOMILLO DE CERDO EN SALSAS DE MANZANA  
FRUTA

20

522 Kcal. P.: 17 HC.: 43 L.: 38 G.: 10

SOPA DE PRIMAVERA CON HUEVO PICADO  
MERLUZA EN SALSAS VERDE  
LECHUGA Y TOMATE  
PALMERITAS DE HOJALDRE/CHOCOLATE

21

967 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 40 G.: 14

ARROZ MILANESA CON YORK Y QUESO  
HAMBURGUESA COMPLETA  
ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA  
HELADO

22

NO LECTIVO

25

FESTIVO

26

FESTIVO

27

FESTIVO

28

FESTIVO

29

FESTIVO



NOTAS: **Legenda:** Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes caloríficos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.



# C. LICEO SOROLLA - PROPUESTA DE CENAS

Marzo - 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

□

□

1

ESPINACAS A LA CREMA  
TRUCHA A LA MEDITERRANEA CON OLIVAS  
YOGUR

4

SOPA DE ESTRELLAS  
BACALAO A LA PLANCHA  
YOGUR

5

MENESTRA DE VERDURAS  
CHULETA DE CERDO  
YOGUR

6

CHAMPIÑONES AL AJILLO  
POLLO EN SALSA  
YOGUR

7

COLIFLOR CON BECHAMEL  
TORTILLA FRANCESA  
YOGUR

8

CREMA DE ZANAHORIAS  
CONEJO AL AJILLO  
YOGUR

11

MACARRONES CON VERDURAS  
GALLO SAN PEDRO AL HORNO  
YOGUR

12

JORNADA CHICHÉN ITZA (MÉXICO)  
ALCACHOFAS SALTEADAS  
PAVO A LA PLANCHA  
YOGUR

13

CREMA DE VERDURAS  
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y TOMATE  
YOGUR

14

PATATAS ALIÑADAS  
MAGRO DE CERDO  
YOGUR

15

ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES  
FILETE DE POLLO EMPANADO  
YOGUR

18

BERENJENA A LA PLANCHA  
JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN  
YOGUR

19

PATATAS GUIADAS  
HUEVOS REVUELTOS  
YOGUR

20

CREMA DE CALABACÍN  
FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA  
YOGUR

21

COLIFLOR AL AJO ARRIERO  
FILETE DE POLLO AL AJILLO  
YOGUR

22

NO LECTIVO

25

FESTIVO

26

FESTIVO

27

FESTIVO

28

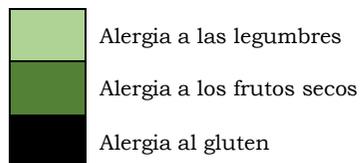
FESTIVO

29

FESTIVO



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 1
				Cinta de lomo Arroz con verduras
Lunes 4	Martes 5	Miércoles 6	Jueves 7	Viernes 8
	Sajonia a la plancha Sajonia a la plancha		Ensalada campera	Pasta especial Hamburguesa ternera
Lunes 11	Martes 12	Miércoles 13	Jueves 14	Viernes 15
Pollo asado	Carne con verduras Arroz con tomate	Rollitos de primavera Pasta especial	Salteado verdura, pollo, Sopa pasta especial	Filete pollo plancha Brocoli rehogado
Lunes 18	Martes 19	Miércoles 20	Jueves 21	Viernes 22
Tortilla francesa Tortilla francesa Tortilla francesa Pasta especial	Quinoa con calabacin	Contra de pollo asada Sopa pasta especial	Arroz 3 delicias Hamburguesa plancha	SEMANA SANTA
Lunes 25	Martes 26	Miércoles 27	Jueves	Viernes
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA



\* **AZÚCAR, FRUCTOSA:** se elimina o sustituye por otros alimentos  
 \* **CERDO:** se elimina o sustituye por otros alimentos  
 \* **PESCADO:** se elimina todo tipo de pescado y marisco

\* **MARISCO:** no se elimina el pescado salvo que la familia indique lo contrario.  
 \* **PESCADO ESPECÍFICO:** se sustituye por otro tipo de pescado